privileg

Kühl - Gefrierkombination

Gebrauchsanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle.

Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme und Benutzung des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich in der Reihenfolge dieser Gebrauchsanleitung mit Ihrem neuen Gerät und seinen verschiedenen Bedienungsfunktionen vertraut. Beachten Sie alle Hinweise und Erklärungen, die sich auf die richtige Bedienung und Behandlung beziehen. Damit erreichen Sie ständige Einsatzbereitschaft und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes.

Besonders sind die Hinweise zu berücksichtigen, die die Sicherheit betreffen. Sie sollen helfen, Unfälle zu verhüten und Sie sowie Ihr Gerät vor Schäden zu schützen.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich bitte an die unsere Kundenbetreuung (siehe Hauptkatalog).

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf. Bei einer Weitergabe des Gerätes legen Sie die Gebrauchsanleitung bei.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle GmbH.

UMWELT-FREUNDLICH weil ungebleichtes Papier

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Allgemein / Aufstellen / Bedienung 4

Abtauen und Reinigen / Störungen 5

Wichtige Hinweise 5

Allgemein - Normen und Richtlinien / Verpackungs-Entsorgung / Altgeräte-Entsorgung / Abweichungen . . . 5

Aufstellen - Transportschutz 6

Bedienung - Grundreinigung / Geräusche / Stromausfall / Einschaltverzögerung 6

Abtauen und Reinigen - Abschalten des Gerätes 6

Fachbegriffe 7
Kältemittel / Kältemittelkreislauf / Verdampfer / Verflüssiger 7
Kompressor / Klimaklasse 7

Besondere Eigenschaften 7
Antibak - Aussattung/ VITASAFE 0°C Kaltraum 7

Aufstellen - Sicherheitshinweise 8

Aufstellort 8
Türanschlagwechsel / Gesamtraumbedarf / Abstände / Wandabstand / 8
Lüftungsquerschnitte / Klimaklassen / Wartezeit 8

Standfestigkeit und Parallelität - Ausrichten des Gerätes 8

Elektrischer Anschluss / Gerätedichtung 9

Türanschlagwechsel 10

Geräteübersicht 11

Bedienung - Sicherheitshinweise / Energiespartipps / 11
Bedienungsblende 12

Bedienung Kühlabteil 12
Inbetriebnahme / Temperaturregelung / Temperaturanzeige / 12
SUPERCOOL-Funktion / Kühlabteil abschalten / Temperaturen 12
Schnellkühlbereich 13

Ausstattung Kühlabteil 13
Innentürablagen / Ablagen / "Dynamic"-Technik 13
Einlagern in das Kühlabteil 13

Bedienung VITASAFE 0°C Kaltraum - Inbetriebnahme / Temperaturregelung / 14
Luftfeuchtigkeitsregler / Ausstattung 14
Einlagern im VITASAFE 0°C Kaltraum 15
Richtwerte für die Lagerdauer frischer Lebensmittel 15

Bedienung Gefrierabteil - Inbetriebnahme / Gerät abschalten / Temperaturregelung / 17
Temperaturen / Temperaturanzeige / SUPERFROST-Funktion / Taste Alarm / 17
Gefrierabteil abschalten / Einfrieren von Lebensmitteln 18

Ausstattung Gefrierabteil - Eiswürfelbereitung / Kälteakku / Gefriertablett 18

Abtauen und Reining - Sicherheitshinweise 19

Abtauen des Kühlabteils - Abtauen des Gefrierabteils - Schubladen 19

Störungen - Sicherheitshinweise 20

Bedienungsfehler - Austausch der Glühlampe 20

Kundendienst - Typschild 21

Einfriertipps . . . . . 22 - 23

Lagerzeiten 24

Gewährleistung 28

⚠ Sicherheitshinweise

Allgemein

• **Diese Hinweise dienen der Sicherheit und sollten daher vor der Installation und Inbetriebnahme aufmerksam gelesen werden.**

• Ist das neue Gerät als Ersatz für ein älteres Modell gedacht, so sollte das Altgerät unbrauchbar gemacht werden. Gerätestecker ziehen, Netzanschlussleitung durchtrennen und den Stecker mit der Restleitung umweltfreundlich entsorgen. Ein evtl. vorhandenes Schnapp- oder Riegelschloss am alten Gerät unbedingt unbrauchbar machen. Dadurch wird verhindert, dass spielende Kinder sich selbst oder andere einsperren und somit in Lebensgefahr kommen.

• Der Kältemittelkreislauf enthält Isobutan (R600a), ein Naturgas, das sich durch hohe Umweltverträglichkeit auszeichnet, jedoch brennbar ist. Bei Gasaustritt kann es bei offener Flamme oder anderen Zündquellen zu einer Verpuffung kommen. Aus diesem Grund dürfen im Gerät keine Haushaltsgeräte mit Elektromotor (z.B. Rührgeräte, Mixgeräte, Eisbereiter usw.) betrieben werden. Ferner dürfen keine Heizgeräte oder andere Zündquellen in das Gerät eingebracht werden. Insbesondere keine offenen Flammen. Da das Kältemittel schwerer als Luft ist, sammelt es sich am Boden. Im Schadensfall ist der Raum, in dem das Gerät steht, gut zu durchlüften. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten ausgeführt werden.

• Bei Verwendung im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe gültigen Bestimmungen zu beachten.

Aufstellen

• Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Besonders auf den einwandfreien Zustand der Netzanschlussleitung achten**!**

• Beim Transport, beim Aufstellen, beim Verschieben, bei der Handhabung und bei der Reinigung des Gerätes ist darauf zu achten, dass keine Teile des Kältemittelkreislaufes beschädigt werden. Die Netzanschlussleitung darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.

• Vielfachstecker, Kupplungen und Verlängerungskabel dürfen für den elektrischen Anschluss nicht verwendet werden. **Brandgefahr durch Überhitzung.**

• Die Steckdose zum Anschluss des Gerätes muss vorschriftsmäßig installiert sein. Nur dann ist im Schadensfall ein Schutz vor elektrischem Schlag gewährleistet. Sie sollte so gesetzt sein, dass ein Ziehen des Gerätesteckers möglich ist.

• Die Hinweise zur Entlüftung bzw. Belüftung des Gerätes im Abschnitt "Aufstellen" sind zu berücksichtigen.

• Das Gerät ist schwer. Scharfe Metallkanten am Gerät hinten und unten stellen ein Verletzungsrisiko dar. Beim Aufstellen oder Verschieben sind Schutzhandschuhe zu tragen.

• Der Ablauf für Tauwasser mündet in den Auffangbehälter über dem Kompressor. Dieser Behälter darf nicht entfernt werden. **Brandgefahr!**

Bedienung

• Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Fehler, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produktes oder seiner Verwendung für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke verursacht wurden.

• Bei hoher Reglerstellung können Minustemperaturen auftreten!
Achtung: Flaschen können platzen.

• Kunststoffteile können von aggressiven Substanzen, wie z.B. den Säften von Zitrusfrüchten, essigsäurehaltigen Lebensmitteln und Fettsäuren, sowie Speiseöl angegriffen werden.

• Brennbare Flüssigkeiten und Gase nicht im Gerät aufbewahren. **Explosionsgefahr!**

• Im Gefrierabteil dürfen außer hochprozentigen Spirituosen keine Flüssigkeiten, insbesondere kohlensäurehaltige Getränke, in Flaschen eingelagert werden.

• Tiefkühlgut nicht mit nassen Händen berühren, (Handschuhe tragen)! Ebenso Eis am Stiel nicht sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierabteil verzehren. Es besteht die Gefahr festzufrieren bzw. die Entstehung von Frostblasen.
ERSTE HILFE: Sofort unter fließendes, kaltes Wasser halten! Nicht wegreißen!

Sicherheitshinweise

Abtauen und Reinigen

• Es ist darauf zu achten, dass bei der Reinigung kein Wasser in die elektrischen Bauteile gelangt.
• Reif- und Eisansätze nicht mit scharfkantigen Gegenständen abkratzen. Zum Abtauen keine Sprays, keine elektrischen Heizgeräte wie Heizlüfter, Haartrockner, Dampfreiniger oder andere Wärmequellen verwenden! Kunststoffteile könnten sich verformen.
• Um Brandgefahr sowie erhöhten Energieaufwand zu vermeiden sollten mindestens einmal im Jahr die Staubablagerungen von den Teilen an der Rückseite des Gerätes gründlich mit einer weichen Bürste oder dem Staubsauger beseitigt werden.
• Vor allen Arbeiten am Gerät wie Aufstellen, Türanschlagwechsel, Reinigen, Abtauen, usw. Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen. Bei ausgeschalteten Netzschaltern sind nur die Funktionen des Gerätes abgeschaltet, eine absolute Trennung vom Netz ist jedoch nicht vorhanden. Ist der Stecker nicht zugänglich, muss die Sicherung bzw. der Automat einen Mindestkontaktabstand von 3mm gewährleisten.

Störungen

• Elektrogeräte dürfen nur durch Elektrofachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Sollte keine Abhilfe durch die im Abschnitt "Störungen" aufgeführten Maßnahmen erreicht werden, ist der Kundendienst zu verständigen.

• Die Netzanschlussleitung darf nur durch eine Fachkraft ausgetauscht werden. Lebensgefahr durch Falschanschluss.

Wichtige Hinweise

Allgemein

Normen und Richtlinien

Das Kühlgerät für den Haushalt wurde unter Beachtung der für diese Geräte geltenden Normen hergestellt. Bei der Fertigung wurden insbesondere die nach dem Gerätesicherheitsgesetz (GSG), der Unfallverhütungsvorschrift für Kälteanlagen (VGB 20) und den Bestimmungen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker (VDE) notwendigen Maßnahmen getroffen. Der Kältekreislauf wurde auf Dichtheit überprüft.

CE Das Gerät entspricht den EG-Richtlinien
- Nr. 73/23 EWG v. 19/02/73 (Niederspannung) mit Folgeänderungen.
- Nr. 89/336 EWG v. 03/05/89 (Elektromagne tische Verträglichkeit) mit Folgeänderungen.

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.
Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben undkann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über dennormalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Abweichungen

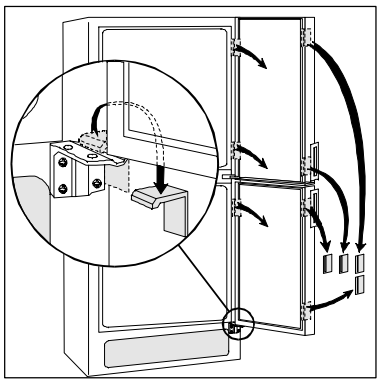
Geringfügige Abweichungen sind durch Weiter-entwicklung möglich.
Nicht alle grafischen Darstellungen entsprechen exakt diesem Gerät.

Wichtige Hinweise

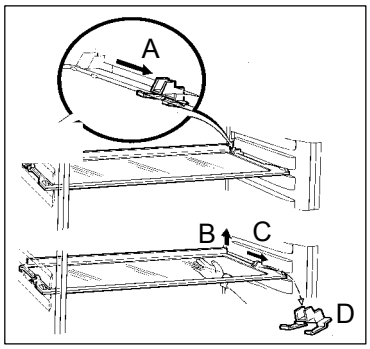
Aufstellen

Transportschutz

Die Türen und Innenteile können mit Klebebändern am Gehäuse gesichert sein. Eventuelle Rückstände von Klebebändern, die zur Sicherung beweglicher oder loser Teile zum Transport angebracht waren, mit Spiritus entfernen.
Die Transportstützen, wie in Abbildung gezeigt, entfernen.



Transportsicherung für Ablagen
Zum Entfernen der Transportsicherung:
A) Transportsicherung so weit wie möglich nach vorne ziehen
B) Ablage hinten anheben
C) Mit der einer Hand die Ablage und gleichzeitig mit der anderen Hand dieTransportsicherung aus der Führungsschiene herausziehen.
D) Transportsicherung entfernen



Bedienung

Grundreinigung

Vor der Inbetriebnahme empfehlen wir, den Geräteinnenraum zu reinigen. So wird der normale «Neugeruch» beseitigt.
Gerät einschließlich Innenausstattung nur mit einem Reinigungstuch und lauwarmen Wasser reinigen. Eventuell etwas mildes Handspülmittel beigeben.

Geräusche

Die Kälte im Gerät wird durch ein Kompressor-Kühlsystem erzeugt. Es ist daher völlig normal, dass das Gerät bestimmte Geräusche erzeugt. Sie sind unterschiedlich und hängen vom jeweiligen Betriebszyklus ab.

Wenn der Kompressor und das Kühlsystem arbeiten, ist ein surrendes Geräusch zu vernehmen. Ein leicht gluckerndes Geräusch, auch nachdem sich der Kompressor abgeschaltet hat, ist normal. Der Betrieb oder die Lebensdauer des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Während des automatischen Abtauvorganges hört man eventuell das Tropfen von Wasser.
Vermeidbare Geräusche und Vibrationen können auftreten:
- Wenn das Gerät nicht gleichmäßig auf dem Boden steht.
- Wenn es zu nahe an einem anderen Gegenstand steht und diesen nur leicht berührt.
- Wenn Rohre außen an der Geräterückseite im Bereich des Kompressors aneinander anliegen bzw. sich leicht berühren. Diese können leicht von Hand gering verbogen werden. Dazu muss das Gerät von der Wand gerückt werden. Hierbei sind die Abschnitte "Aufstellen" sowie ""Sicherheitshinweise" zu beachten!
- Darüber hinaus können im Gerät aneinanderstoßende Gläser, Dosen und Geschirrteile Vibrationsgeräusche verursachen.

Stromausfall

Während eines Stromausfalles grundsätzlich das Gerät nicht öffnen.
Ist es zu einem Ausfall von mehreren Stunden gekommen, ist eine Überprüfung des Lagergutes unmittelbar nach der Unterbrechung erforderlich.
Eine Temperaturerhöhung des Gefriergutes verkürzt die restliche Lagerzeit abhängig von Temperatur und Dauer der Erhöhung. Dies ist auch beim Reinigen und Abtauen des Gerätes zu beachten. Gegebenenfalls ist Angetautes zu verarbeiten (kochen, braten) und in gegartem Zustand wieder einzufrieren.

Einschaltverzögerung

Da der Kompressor nicht unter Druck anlaufen kann, ist das Gerät mit einer Wiedereinschaltverzögerung ausgestattet. Wird das Gerät kurz nach dem Ausschalten wieder eingeschaltet oder die Netzversorgung kurz unterbrochen, läuft der Kompressor erst nach einigen Minuten wieder an.
Das Gerät reinigen.
- Um Geruchsbildung zu vermeiden, nach dem Reinigen die Tür(en) /Deckel geöffnet lassen.

Wichtige Hinweise

Abtauen und Reinigen

Abschalten des Gerätes

Wenn das Gerät längere Zeit außer Betrieb genommen werden soll:
- Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Sämtliche eingelagerten Lebensmittel entnehmen.
Das Gerät abtauen und reinigen.
Hierbei ist nach dem Abschnitt "Abtauen und Reinigen" zu verfahren.
- Um Geruchsbildung zu vermeiden, nach dem Reinigen die Tür(en)/Deckel geöffnet lassen.

Fachbegriffe

Kältemittel

Flüssigkeiten, die zur Kälteerzeugung verwendet werden können, nennt man Kältemittel. Sie haben einen verhältnismäßig niedrigen Siedepunkt, so niedrig, dass die Wärme der im Kältegerät lagernden Lebensmittel das Kältemittel zum Sieden bzw. Verdampfen bringen kann.

Kältemittelkreislauf

Geschlossenes Kreislaufsystem, in dem sich das Kältemittel befindet. Der Kältemittelkreislauf besteht im wesentlichen aus Verdampfer, Kompressor, Verflüssiger sowie aus Rohrleitungen.

Verdampfer

Im Verdampfer verdampft das Kältemittel. Wie alle Flüssigkeiten benötigt Kältemittel zum Verdampfen Wärme. Diese Wärme wird dem Geräteinnenraum entzogen, der dadurch abkühlt. Deshalb ist der Verdampfer im Geräteinnenraum angeordnet oder unmittelbar hinter der Innenwand eingeschäumt und dadurch nicht sichtbar.

Verflüssiger

Der Verflüssiger hat meist die Form eines Gitters. Im Verflüssiger wird das vom Kompressor verdichtete Kältemittel verflüssigt. Dabei wird Wärme frei, die über die Oberfläche des Verflüssigers an die Umgebungsluft abgegeben wird. Der Verflüssiger ist deshalb außen, meist an der Geräterückseite angebracht.

Kompressor

Der Kompressor sieht aus wie eine kleine Tonne. Er wird von einem eingebauten Elektromotor angetrieben und ist hinten im Sockelbereich des Gerätes untergebracht.
Aufgabe des Kompressors ist es, dampfförmiges Kältemittel aus dem Verdampfer abzuziehen, zu verdichten und zum Verflüssiger weiterzuleiten.

Klimaklasse

Das Gerät kann nur in einem bestimmten Umgebungstemperaturbereich einwandfrei funktionieren. Dieser zulässige Umgebungstemperaturbereich wird durch die Klimaklasse gekennzeichnet.

Besondere Eigenschaften

Antibak - Ausstattung

Die Innentür und der Innenbehälter des Kühlgerätes sind auf Silberbasis antibakteriell veredelt.
Dadurch wird die Verbreitung von Bakterien, Mikroben, Pilzen und Schimmel auf diesen Oberflächen verhindert.

VITASAFE 0°C Kaltraum

Im VITASAFE 0°C Kaltraum wird die Temperatur automatisch geregelt. Sie bleibt konstant ca. 0°C, eine Einstellung ist nicht erforderlich.
Die Lagertemperatur konstant bei ca. 0°C und die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 45 und 90% ermöglicht für verschiedene Lebensmittel eine optimale Lagerung.
- Im VITASAFE 0°C Kaltraum können deshalb verschiedene frische Lebensmittel bis zu 3 mal länger bei besserer Qualität im Vergleich zur Lagerung im normalen Kühlfach gelagert werden. Dadurch erweitert sich Ihre Vorratshaltung für frische Lebensmittel. Geschmack, Frischegrad, Genuss- und Nährwerte (Vitamine und Mineralstoffe) bleiben in hohem Maße erhalten. Ein Gewichtsverlust von Gemüse und Obst verringert sich. Die Ernährung kann ernährungsphysiologisch hochwertiger erfolgen.
- Der VITASAFE 0°C Kaltraum ist auch für das langsame Auftauen von Lebensmitteln geeignet.
Hinweis: Ihr Gerät ist mit einer dynamischen Umluftkühlung ausgestattet. Für eine optimale Anpassung an die erforderliche Kühlleistung im Kühlabteil und im VITASAFE 0°C Kaltraum wird der Ventilator in verschiedenen Leistungsstufen betrieben. Daraus ergeben sich unterschiedlich Ventilatorgeräusche. Dies ist normal und stellt keine Unregelmäßigkeit oder Defekt dar.

Aufstellen

Sicherheitshinweise

• Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Besonders auf den einwandfreien Zustand der Netzanschlussleitung achten**!**
• Beim Transport, beim Aufstellen, beim Verschieben, bei der Handhabung und bei der Reinigung des Gerätes ist darauf zu achten, dass keine Teile des Kältemittelkreislaufes beschädigt werden. Die Netzanschlussleitung darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
• Die Steckdose zum Anschluss des Gerätes muss vorschriftsmäßig installiert sein. Nur dann ist im Schadensfall ein Schutz vor elektrischem Schlag gewährleistet. Sie sollte so gesetzt sein, dass ein Ziehen des Gerätesteckers möglich ist.
• Vielfachstecker, Kupplungen und Verlängerungskabel dürfen für den elektrischen Anschluss nicht verwendet werden. **Brandgefahr durch Überhitzung.**
• Die Hinweise zur Entlüftung bzw. Belüftung des Gerätes im Abschnitt "Aufstellen" sind zu berücksichtigen.
• Das Gerät ist schwer. Scharfe Metallkanten am Gerät hinten und unten stellen ein Verletzungsrisiko dar. Beim Aufstellen oder Verschieben sind Schutzhandschuhe zu tragen.
• Der Ablauf für Tauwasser mündet in den Auffangbehälter über dem Kompressor. Dieser Behälter darf nicht entfernt werden. **Brandgefahr!**

Aufstellort

Türanschlagwechsel

Bevor das Gerät endgültig aufgestellt wird, sollte die richtige Seite des Türanschlages überprüft werden.
Bei Bedarf ist nach dem Abschnitt "Türanschlagwechsel" zu verfahren.

Gesamtraumbedarf

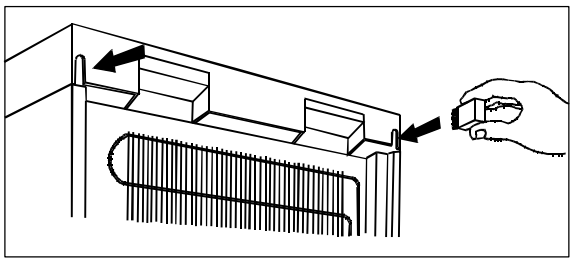
Erforderlicher Gesamtraumbedarf bei geöffneter Tür.
Gerätebreite: 65 cm
Gerätetiefe: 117 cm

Abstände

Direktes Anstellen an Heizkörper oder sonstige Wärmequellen vermeiden. Zu Elektroherden 3 cm, zu Öl- und Kohlenherden 30 cm Mindestabstand einhalten. Bei Aufstellung neben anderen Gefrier- und Kühlgeräten ist zu Vermeidung von Kondenswasserbildung ein Abstand von 2 cm notwendig.

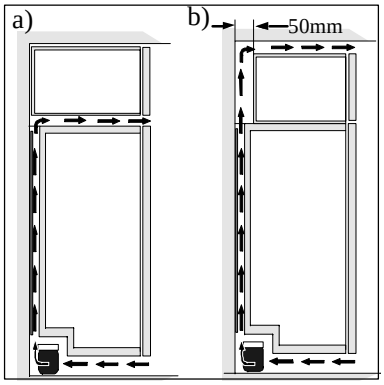
Wandabstand

Im Beipack sind zwei Wandabstandstücke enthalten, die in die vorgesehenen Öffnungen in der Rückwand mit Druck einzusetzen sind.



Lüftungsquerschnitte

Um aus Sicherheitsgründen eine ausreichende Belüftung des Gerätes zu erzielen, müssen die Angaben des erforderlichen Lüftungsquerschnittes eingehalten werden.



Klimaklassen

Das Gerät sollte an einem Ort stehen, dessen Umgebungstemperatur der Klimaklasse entspricht, für die das Gerät ausgelegt ist. (Angabe auf dem Typenschild)

Klimaklasse	Umgebungstemperatur
SN	von +10°C bis +32°C
N	von +16°C bis +32°C
ST	von +18°C bis +38°C
T	von +18°C bis +43°C

Bei Raumtemperaturen unter der angegebenen Klimaklasse und leerem, bzw. nur gering gefülltem Gefrierabteil treten aufgrund der sehr langen Aggregatpausen starke Temperaturschwankungen im Gefrierabteil auf. Bei sehr niedrigen Raumtemperaturen wird auch bei normal gefülltem Gefrierabteil die erforderliche Lagertemperatur von minus 18°C nicht mehr eingehalten. Die eingelagerte Ware kann bei längerer Unterschreitung der Raumtemperatur (mehrere Tage) antauen.

Wartezeit

Zur wartungsfreien Dauerschmierung befindet sich in der Kapsel des Motorkompressors Öl. Durch Schräglage beim Transport kann dieses Öl in das geschlossene Rohrsystem gelangen. Es läuft selbst wieder in die Kapsel zurück, wenn mit dem Einschalten des Gerätes ca.2 Stunde gewartet wird.

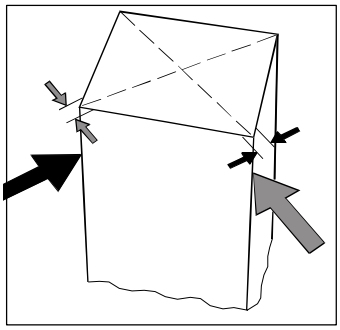
Aufstellen

Standfestigkeit und Parallelität

Das Gerät soll fest und eben stehen. Unebenheiten sind durch Verstellen der Schraubfüße bzw. durch Unterlagen auszugleichen.

Ausrichten des Gerätes

Die Standfestigkeit kann durch wechselseitiges Anstoßen über die Diagonalen überprüft werden. Das leichte Schwanken soll in beiden Richtungen gleich sein. Ist dies nicht der Fall, kann sich dass Gehäuse verziehen; eventuelle undichte Gerätedichtungen sind die Folge.
Die Türen sind evt. nicht parallel. Eine geringe Neigung nach hinten erleichtert das Schließen der Türen.



Elektrischer Anschluss

Das Gerät darf nur an ein Stromnetz mit 230 Volt Wechselstrom angeschlossen werden. Zum Anschluss muss eine Schutzkontaktsteckdose verwendet werden. Sie muss vorschriftsmäßig installiert sein, nur dann ist die aus Sicherheitsgründen erforderliche Schutzerdung gewährleistet. Sie sollte so gesetzt sein, dass ein Ziehen des Netzsteckers möglich ist.

Gerätedichtung

Schließt die Tür auch nach 2 Tagen nicht exakt, so hat dies Energieverlust Folge. Sind nach einer Sichtprüfung der Dichtung Zweifel vorhanden, so kann die Dichtung wie folgt überprüft werden.
Einen Streifen Zeitungspapier von 4-5 cm Breite an der zweifelhaften Stelle zwischen Dichtung und Gehäuserahmen legen und die Tür schließen. Lässt sich der Streifen nun ohne den geringsten Widerstand herausziehen, muss die Dichtung an dieser Stelle nachgerichtet werden. Hierzu wird die Dichtung unter leichtem Zug mit einem Haarfön erwärmt. Die Tür schließen und Dichtung abkühlen lassen.
Trägt die Dichtung an der Scharnierseite zu hoch auf, Lässt sich die Tür nicht richtig schließen, da die Dichtung nicht auf den Dichtflächen rutscht. Dies kann nach einem Türanschlagwechsel auftreten.
Die Tür schließen und die Dichtung mit einem nicht scharfkantigen Kunststoff- oder Metallstreifen auf die Dichtfläche bringen. Dann wird die Dichtung mit einem Haarföhn erwärmt. Gegebenenfalls die Tür einige Stunden geschlossen lassen bis sich die Dichtung gesetzt hat.

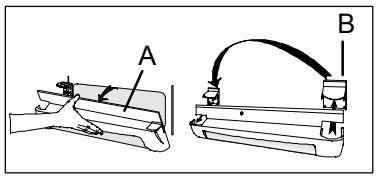
Aufstellen

Türanschlagwechsel

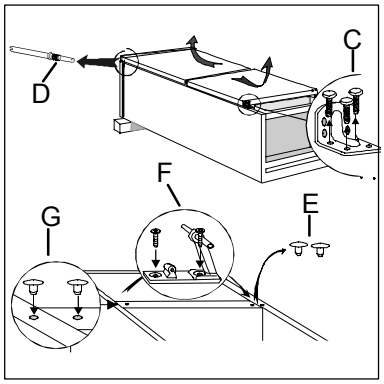
Vor Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sollte überprüft werden, ob der Türanschlag von rechts (Lieferzustand) nach links gewechselt werden muss, falls der Aufstellort und die Bedienbarkeit dies erfordert.

- Tür öffnen und Sockelblende (A) abnehmen und Tür wieder schließen.
- Abdeckung (B) umsetzen.

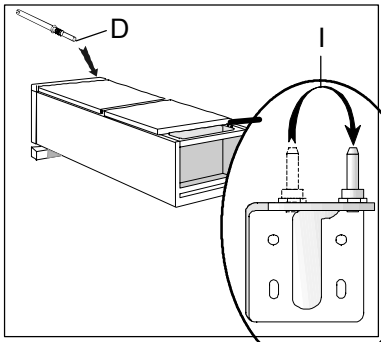
Gerät vorsichtig auf den Rücken legen, evtl. Verpackungsmaterial unterlegen. Darauf achten, dass Rohrleitungen bzw. der Verflüssiger nicht verbogen oder beschädigt werden, der Fußboden nicht verkratzt oder anderweitig beschädigt wird.



- Unteres Scharnier (C) abschrauben und untere Tür abnehmen.
- Oberen Scharnierstift herausschrauben.
- Obere Tür entfernen.
- Blindstopfen (E) entfernen bzw. mittels Dorn in das Gewinde eindrücken. Mittleres Scharnier (F) an gegenüberliegender Seite montieren. Die offenen Bohrungen durch die im Beipack enthaltenen Blindstopfen (G) verschließen.
- Obere Tür einsetzen und mit Scharnierstift (D) befestigen.



- Untere Tür einsetzen.
- Scharnierstift am unteren Scharnier (I) umsetzen und Scharnier befestigen.

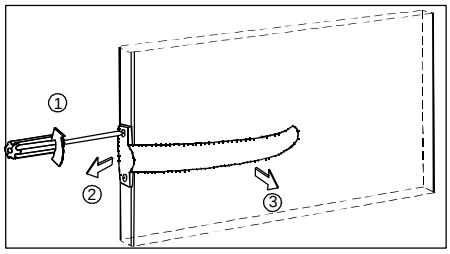


- Höhe des unteren Scharniers mittels beigelegten Schraubenschlüssel justieren, so dass die Tür kein Spiel mehr hat. Gegenmutter festziehen.
- Gerät wieder aufrichten.

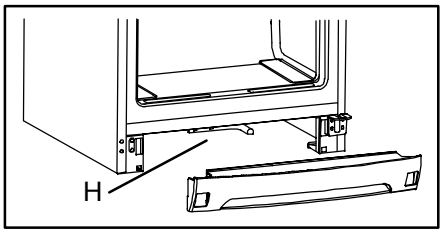
Türgriffwechsel

- Türgriff abschrauben und auf der gegenüberliegenden Seite anschrauben. Die Blindstopfen vorher mit einem Dorn von ca. 3 mm Durchmesser durchstoßen.

Die offenen Bohrungen sind mit neuen, im Beipack enthaltenen Blindstopfen zu verschließen



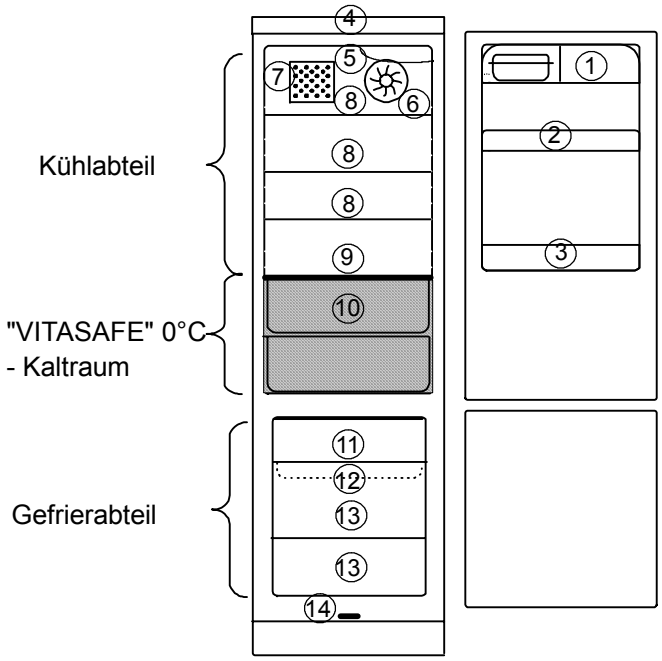
- Beim Wiedereinsetzen der Sockelblende darauf achten, dass der Betätigungsstößel für den Türschalter (H) nicht beschädigt wird.



Darauf achten, dass alle Distanzscheiben und Unterlagen bei Bedarf wieder an gleicher Stelle eingesetzt sind.

Nach dem Türanschlagwechsel unbedingt überprüfen, dass die Türdichtungen einwandfrei am Gehäuse anliegen und alle Schrauben kraftschlüssig angezogen sind.

Geräteübersicht



1. Butter/Käse-Fach
2. Türablage (nur große Modelle)
3. Flaschenfach mit Flaschenhalter
4. Bedienungsblende
5. Beleuchtung
6. Ventilator
7. Schnellkühlbereich
8. Ablage (3 Stück bei großen Modellen)
9. Trennplatte
10. "VITASAFE" 0°C - Kaltraum
11. Superfrostfach
12. Gefriertablett
13. Tiefkühl-Lagerfach
14. Tauwasser-Abfluss

Bedienung

Sicherheitshinweise

• Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Fehler, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produktes oder seiner Verwendung für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke verursacht wurden.
• Bei hoher Reglerstellung können Minustemperaturen auftreten!
Achtung: Flaschen können platzen.
• Kunststoffteile können von aggressiven Substanzen, wie z.B. den Säften von Zitrusfrüchten, essigsäurehaltigen Lebensmitteln und Fettsäuren, sowie Speiseöl angegriffen werden.
• Brennbare Flüssigkeiten und Gase nicht im Gerät aufbewahren. **Explosionsgefahr!**
• Im Gefrierabteil dürfen außer hochprozentigen Spirituosen keine Flüssigkeiten, insbesondere kohlensäurehaltige Getränke, in Flaschen eingelagert werden.
• Tiefkühlgut nicht mit nassen Händen berühren, (Handschuhe tragen)! Ebenso Eis am Stiel nicht sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierabteil verzehren. Es besteht die Gefahr festzufrieren bzw. die Entstehung von Frostblasen.
ERSTE HILFE: Sofort unter fließendes, kaltes Wasser halten! Nicht wegreißen!

Energiespartipps

1. Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch des Gerätes aus.
Standorte in der Nähe von Heizgeräten oder mit direkter Sonneneinstrahlung unbedingt vermeiden. Nach Möglichkeit an einem Ort mit einer Umgebungstemperatur aufstellen, die im unteren Bereich der angegebenen Klimaklasse liegt.

2. Auf gute Be- und Entlüftung des Gerätes achten. Be- und Entlüftungsschlitze nicht verdecken.

3. Unnötige tiefe Temperatureinstellungen sollten vermieden werden.

4. Warme Speisen erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann einlagern.

5. Flüssigkeiten nur in abgedeckten Behältern einstellen.

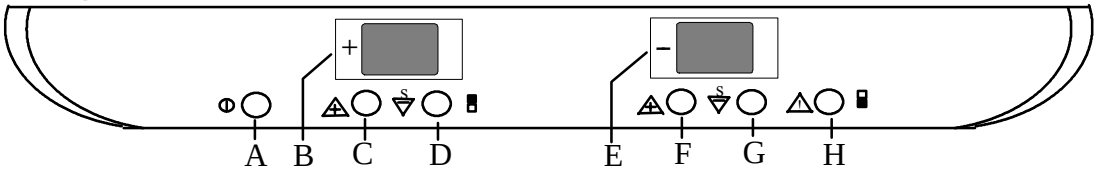
6. Langes und unnötiges Öffnen des Gerätes vermeiden.

7. Verflüssiger regelmäßig reinigen (siehe Abtauen und Reinigung).

8. Eine zu dicke Reifschicht am Verdampfer verursacht unnötigen Stromverbrauch. Leichte Reifansätze können von Zeit zu Zeit mit einem Kunststoffschaber entfernt werden.

Bedienung

Bedienungsblende



A. Taste EIN/AUS

KÜHLABTEIL

B. Temperaturanzeige

C. Taste Temperatureinstellung (+ = wärmer / OF=AUS)

D. Taste zur Temperatureinstellung (- = kälter / SP= SUPER COOL-Funktion)

GEFRIERABTEIL

E. Temperaturanzeige

F. Taste Temperatureinstellung (+ = wärmer / OF=AUS)

G. Taste Temperatureinstellung (- = kälter / SP= SUPER FROST-Funktion)

H. Taste ALARM

Bedienung Kühlabteil

Inbetriebnahme

Hinweis: Vor dem ersten Einlagern das Gerät ca. 4 Stunden bei hoher Reglerstufe vorkühlen. +5°C ist die richtige Lagertemperatur im Kühlabteil.

Gerätestecker in die Steckdose stecken.

Taste EIN/AUS (A) drücken.

Die Temperaturanzeigen geben die IST- Temperatur an. Die Taste ALARM (H) blinkt und es ertönt ein Warnsignal.

Temperaturregelung

Durch Druck auf eine der beiden Tasten + (C) oder - (D) wird die Temperaturanzeige von der IST-Temperatur (Temperaturanzeige leuchtet dauernd) auf die SOLL-Temperatur (Temperaturanzeige blinkt) umgeschaltet.
· Mit jedem weiteren Druck auf eine der beiden Tasten wird die SOLL- Temperatur um 1 °C verändert.
· Wird keine Taste mehr betätigt, schaltet die Temperaturanzeige nach kurzer Zeit (ca. 5 Sek.) automatisch wieder auf die IST- Temperatur zurück.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige gibt mehrere Informationen:
· Bei normalem Betrieb wird die Temperatur angezeigt, die momentan im Kühlabteil vorhanden ist (IST-Temperatur).
· Während der Temperatureinstellung wird blinkend die eingestellte Kühltemperatur angezeigt (SOLL-Temperatur).
· Bei Temperatur-Anzeige „OF" wird das Kühlabteil abgeschaltet.
· Bei Temperatur-Anzeige „SP" wird die SUPERCOOL-Funktion eingeschaltet.

Achtung: Die Temperaturanzeige kann die tatsächliche Temperatur bis zu 24 Stunden verzögert anzeigen.

SUPERCOOL-Funktion

Wenn eine größere Menge von Lebensmitteln eingelagert werden soll, zum Beispiel nach dem Einkauf, vorher die SUPERCOOL-Funktion einschalten. Die SUPERCOOL-Funktion beschleunigt das Abkühlen frischer Lebensmittel und schützt gleichzeitig die bereits eingelagerte Ware vor unerwünschter Erwärmung. Dabei wird automatisch eine SOLL-Temperatur von +2 °C vorgegeben.
Wird die SUPERCOOL-Funktion nicht manuell beendet, schaltet die Elektronik des Gerätes die SUPERCOOL-Funktion nach ca.6 Stunden ab.
1. Taste - (D) so oft drücken, bis auf der Anzeige "SP" erscheint. Die -Funktion ist eingeschalten.
2. Durch Drücken der Taste + (C) kann die SUPERCOOL-Funktion jederzeit manuell beendet werden. Dann ist die gewünschte SOLL.Temperatur wieder einzustellen (siehe Temperaturregelung).

Kühlabteil abschalten

Wird die Taste (C) so oft betätigt bis in der Anzeige das Symbol "OF " erscheint, schaltet sich das Kühlabteil nach ca. 5 sec. ab.
Durch Druck auf eine der beiden Tasten + oder - kann das Kühlabteil wieder in Betrieb genommen werden.

Temperaturen

Im Kühlraum gibt es unterschiedliche Temperaturbereiche. Oben ist es am wärmsten, auf der Abdeckplatte über den Gemüseschalen am kältesten.
Die Innentemperaturen werden durch folgende Faktoren beeinflusst.
• Raumtemperatur
• Häufigkeit des Türöffnens
• Menge der eingelagerten Lebensmittel
• Aufstellung des Gerätes

Bedienung

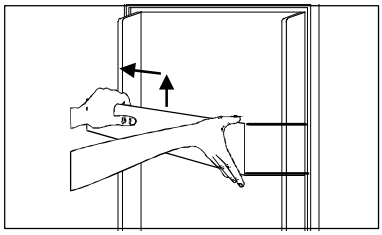
Schnellkühlbereich

Vor dem Kaltluftaustritt ist etwa doppelt so schnelles Abkühlen möglich. Den Kaltluftaustritt durch Rechtsdrehung maximal öffnen. Die Supercool-Einrichtung einschalten. Die zu kühlenden Flaschen oder Dosen vor den Kaltluftaustritt stellen

Ausstattung Kühlabteil

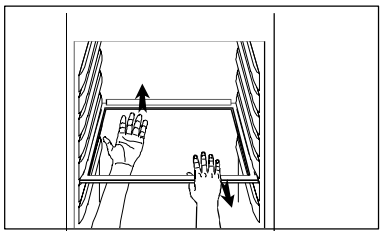
Innentürablagen

Zur Verstellung und Reinigung können die Innentürablagen aus der Halterung genommen werden.



Ablagen

Der Abstand zwischen den verschiedenen Ablagen kann je nach Wunsch geändert werden. Dazu die Ablage hinten anheben und soweit nach vorne ziehen, bis sie sich nach oben oder unten abschwenken und herausnehmen lässt. Ablage in der gewünschten Position wieder einschieben.



„Dynamic“- Technik

Der Verdampfer ist außerhalb des Nutzraumes eingebaut. Die Abkühlung im Kühlabteil erfolgt über Luftströme. Während der Arbeitspausen des Kompressors wird der Verdampfer erwärmt. Das entstehende Tauwasser fließt in den Auffangbehälter über dem Kompressor, wo es verdunstet.
Durch diese Technik trocknen die Lebensmittel leicht aus und sollten deshalb möglichst luftdicht verpackt werden.

Einlagern von Lebensmitteln

Der Kühlabteil ist mit einem Ventilator ausgestattet, der ein schnelles Abkühlen der Nahrungsmittel und eine gleichmäßige Temperaturverteilung sowohl im Kühlabteil als auch im VITASAFE 0°C Kaltraum ermöglicht.
Beim Einlagern ist zu beachten, dass die kalte Luft zirkulieren kann. Lebensmittel wie Käse, Wurstwaren, Obst, Gemüse, gekochte Speisen, angemachte Salate usw. Verpackt bzw. abgedeckt aufbewahren. Auch die natürliche Frische und das Aroma bleiben dadurch erhalten. Die Lebensmittel sollten entsprechend den unterschiedlichen Lager-Temperaturbereichen zugeordnet werden:
Butter, Käse - in die Butterdose
Eier - in die Eierleiste
Molkereiprodukte, Konserven,
- in den oberen Bereich oder Innentür
Tuben, Dosen und Flaschen - in die Innentür
- liegend auf der Abstellfläche über VITASAFE 0°C Kaltraum

Bedienung

Bedienung VITASAFE 0ºC Kaltraum

Inbetriebnahme

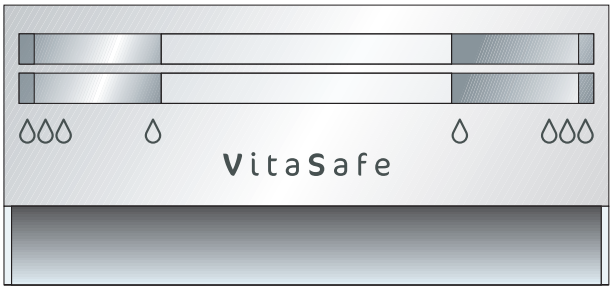
Siehe Inbetriebnahme Kühlabteil

Temperaturregelung

Im VITASAFE 0°C Kaltraum wird die Temperatur automatisch geregelt. Sie bleibt konstant bei ca. 0°C,eine Einstellung ist nicht erforderlich.

Luftfeuchtigkeitsregler

Die beiden Schubladen des VITASAFE 0°C Kaltraumes können entsprechend den gewünschten. Lagerbedingungen jede unabhängig von einander mit niedrigerer oder höherer Luftfeuchtigkeit genutzt werden.

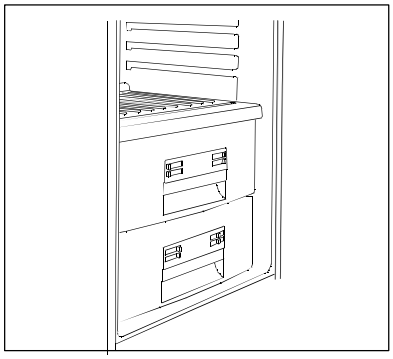


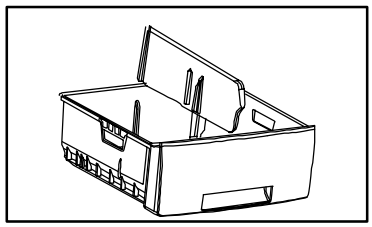
Die Einstellung erfolgt:
- "Trocken": niedrige relative Luftfeuchtigkeit von weniger als 50%.
Eine niedrige relative Luftfeuchtigkeit wird erreicht wenn der Schieber der Schublade in die Position
geschoben wird und die Luftschlitze vollständig geöffnet sind.
- "Feucht": hohe relative Luftfeuchtigkeit von bis zu 90%
Eine relative Luftfeuchtigkeit von bis zu 90% wird abhängig von der Beladung erreicht wenn der Schieber der Schublade in die Position
geschoben wird und die Luftschlitze vollständig geschlossen sind.

Ausstattung

Schubladen

Die Schubladen sind mit herausnehmbaren Trennwänden ausgestattet.
So können verschiedene Lebensmittel übersichtlich und getrennt gelagert werden. Die Lagerbedingungen sind in beiden Teilbereichen gleich. Mit der Trennwand ist es nicht möglich, die Schublade in eine trockene und feuchte Zone aufzuteilen.
Zum Herausnehmen der Einschübe, diese bis zum Anschlag vorziehen und dann nach oben herausnehmen.





Bedienung

Einlagern im VITASAFE 0°C Kaltraum

Im VITASAFE 0°C Kaltraum alle hierfür geeigneten Lebensmittel lagern.

Richtwerte für die Lagerdauer für frische Lebensmittel

Lebensmittel	Bei Lagerung	
Zwiebeln	"trocken"	bis 5 Monate
Butter	"trocken"	bis 1 Monat
Schweinefleisch in größeren Portionen	"trocken"	bis 10 Tage
Rindfleisch, Wild, Schweinefleisch kleingeschnitten, Geflügel	"trocken"	bis 7 Tage
Tomatensauce	"trocken"	bis 4 Tage
Fisch, Schalentiere, Krustentiere, Gekochte Fleischprodukte	"trocken"	bis 3 Tage
Gekochte Fischprodukte	"trocken"	bis 2 Tage
Salate, Gemüse Karotten, Küchenkräuter, Rosenkohl, Sellerie	"feucht"	bis 1 Monat
Artischocken, Blumenkohl, Chicoree, Eisbergsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Kopfsalat, Lauch, Radicchiosalat	"feucht"	bis 21 Tage
Brokkoli, Chinakohl, Grünkohl, Kohlkopf, Radieschen, Wirsing	"feucht"	bis 14 Tage
Erbsen, Kohlrabi	"feucht"	bis 10 Tage
Lauchzwiebeln, Rettich, Spargel, Spinat	"feucht"	bis 7 Tage
Obst (*) Birnen, Datteln (frisch), Erdbeeren, Pfirsiche (*)	"feucht"	bis 1 Monat
Äpfel (kälteunempfindlich), Quitten	"feucht"	bis 20 Tage
Pflaumen (*), Rhabarber, Stachelbeeren	"feucht"	bis 21 Tage

(*) Je reifer die Früchten sind, desto kürzer ist ihre Haltbarkeit.

Bedienung

Lebensmittel	Bei Lagerung	Lagerdauer
Aprikosen, Kirschen	"feucht"	bis 14 Tage
Zwetschgen, Trauben	"feucht"	bis 10 Tage
Brombeeren, Johannisbeeren	"feucht"	bis 8 Tage
Feigen (frisch)	"feucht"	bis 7 Tage
Heidelbeeren, Himbeeren	"feucht"	bis 5 Tage

Torten mit Sahne und andere Konditoreiprodukte lassen sich im VITASAFE 0°C Kaltraum optimal 2 oder 3 Tage aufbewahren.

Nicht in den VITASAFE 0°C Kaltraum gehören:

- kälteempfindliche Südfrüchte und Obst, die bei Keller- oder Raumtemperatur gelagert werden sollten, wie Ananas, Bananen, Grapefruit, Melonen, Mango, Papaya, Orangen, Zitronen, Kiwi, usw.
- Die nicht oben genannten Lebensmittel sind im normalen Kühlfach aufzubewahren (z.B. alle Sorten Käse, Aufschnitte, usw.).

Eine hohe Luftfeuchtigkeit in den Schubladen ist abhängig von dem Feuchtegehalt der eingelegten Lebensmittel und von der Häufigkeit des Türöffnens.

Der VITASAFE 0°C Kaltraum ist auch für das langsame Auftauen von Lebensmitteln geeignet.

Tipps:

- Beim Einkaufen auf die Frische der Lebensmittel achten. Qualität und Frischegrad sind entscheidend für die Lagerdauer.
- Lebensmittel, **insbesondere grünen Salat** immer abgedeckt oder verpackt lagern um Austrocknung und Geruchs- oder Geschmacksübertragung auf anderes Kühlgut zu vermeiden.
- Tierische Lebensmittel immer verpackt und trocken lagern.
- Beachten, dass eiweißreichere Lebensmittel schneller verderben. So verderben z.B. Schalen- und Krustentiere schneller als Fisch und Fisch wiederum schneller als Fleisch. Durch Lagerung im 0°C Fach kann auch bei diesen Lebensmitteln die Lagerdauer ohne qualitative Einbußen bis zum 3-fachen verlängert werden.
- Alle Lebensmittel, die in den 0 °C-Fächern gelagert werden, sollten ca. 15-30 Minuten vor dem Verzehr aus den Schubladen genommen werden, vor allem Obst und Gemüse, das ohne weiteren Garprozess verzehrt wird. Bei Raumtemperatur entfalten sich Aroma und Geschmack, und der Genusswert erhöht sich.

Bedienung Gefrierabteil

Wichtig!

Im Falle einer Stromunterbrechung soll das Gerät nicht geöffnet werden. Die Tiefkühlkost verdirbt nicht, wenn es sich um eine kurze Unterbrechung handelt (siehe Angabe "Lagerzeit bei Störung" im Katalog bzw. Werbemittel) und das Gerät voll ist. Wenn das nicht der Fall ist, angetaute Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit verbrauchen. Eine Temperaturerhöhung der Tiefkühlkost verkürzt die Lagerzeit.

Inbetriebnahme

Siehe Inbetriebnahme Kühlabteil

- 18°C ist die richtige Lagertemperatur im Gefrierabteil.

Gerät abschalten

Zum die Taste EIN/AUS solange gedrückt halten, bis die Temperaturanzeigen erlischt.
Hinweis: Die gewählte Temperatureinstellung wird auch bei einer Netzunterbrechung beibehalten.

Temperaturregelung

Durch Druck auf eine der beiden Tasten + (F) oder - (G) wird die Temperaturanzeige von der IST-Temperatur (Temperaturanzeige leuchtet dauernd) auf die SOLL-Temperatur (Temperaturanzeige blinkt) umgeschaltet.
· Mit jedem weiteren Druck auf eine der beiden Tasten wird die SOLL- Temperatur um 1 °C verändert.
· Wird keine Taste mehr betätigt, schaltet die Temperaturanzeige nach kurzer Zeit (ca. 5 Sek.) automatisch wieder auf die IST- Temperatur zurück.

Temperaturen

Im Gefrierabteil gibt es unterschiedliche Temperaturbereiche. Am Boden ist es am kältesten, im oberen Bereich an der Vorderseite ist es am wärmsten. Die Innentemperaturen werden durch folgende Faktoren beeinflusst:
• Raumtemperatur
• Häufigkeit des Tür-/Deckelöffnens
• Menge der eingelagerten Lebensmittel
• Aufstellung des Gerätes
Achtung: Bei Erwärmung im Gefrierabteil muss der Zustand des Gefriergutes überprüft werden.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige gibt mehrere Informationen:
· Bei normalem Betrieb wird die Temperatur angezeigt, die momentan im Gefrierabteil vorhanden ist (IST-Temperatur).
· Während der Temperatureinstellung wird blinkend die eingestellte Gefriertemperatur angezeigt (SOLL-Temperatur).
· Bei Temperaturanzeige „OF" wird das Gefrierlabteil abgeschaltet.
· Bei Temperaturanzeige „SP" wird die SUPERFROST-Funktion eingeschaltet.
Achtung: Die Temperaturanzeige kann die tatsächliche Temperatur bis zu 24 Stunden verzögert anzeigen.

SUPERFROST-Funktion

Frische Lebensmittel sollten möglichst schnell bis auf den Kern durchgefroren werden. Dadurch bleiben Nährwerte, Aussehen und Geschmack am besten erhalten.
Die SUPERFROST-Funktion beschleunigt das Einfrieren frischer Lebensmittel und schützt gleichzeitig die bereits eingelagerte Ware vor unerwünschter Erwärmung.
1. Taste - (G) so oft drücken, bis auf der Anzeige "SP" erscheint. Die SUPERFROST-Funktion ist eingeschaltet.
2. Durch Drücken der Taste + (F) kann die SUPERFROST-Funktion jederzeit manuell beendet werden. Dann ist die gewünschte SOLL-Temperatur wieder einzustellen (siehe Temperaturregelung)
Wird die SUPERFROST-Funktion nicht manuell beendet, schaltet die Elektronik des Gerätes die SUPERFROST-Funktion nach 54 Stunden ab.

Taste ALARM

Temperaturalarm

Im Falle eines ungewöhnlichen Temperaturanstieges im Gefrierabteil (z.B. nach Stromausfall) blinkt die Taste ALARM (H) und es ertönt ein Warnsignal.
Der Warnton schaltet automatisch ab, wenn die eingestellte Gefrierabteiltemperatur wieder erreicht wird. Die Taste ALARM blinkt weiter. Bei Betätigung der Taste ALARM erscheint für einige Sekunden die wärmste Temperatur, die im Gefrierabteil erreicht wurde.
Dabei kann auch der Warnton abgeschaltet werden.

Türalarm

Wenn die Tür für lange Zeit offen bleibt ertönt ein Warnsignal und die Taste ALARM blinkt. Um das Warnsignal abzuschalten, Tür schließen oder Taste ALARM drücken.

Bedienung

Gefrierabteil abschalten

Wird die Taste (F) so oft betätigt bis in der Anzeige das Symbol "OF" erscheint, schaltet sich das Gefrierabteil nach ca. 5 Sek.ab.
Durch Druck auf eine der beiden Tasten + oder - kann das Kühlabteil wieder in Betrieb genommen werden.

Einfrieren von Lebensmitteln

Wichtige Hinweise zum Einfrieren - siehe "Einfriertipps".
Die SUPERFROST-Funktion 24 Std. vor dem Einfrieren - bei kleinen Mengen genügen 4-6 Std.- einschalten.
Die Lebensmittel in die mit "SUPERFROST" gekenn-zeichneten Fächern einlegen.

Ausstattung Gefrierabteil

Eiswürfelbereitung

Mit dem Gerät können auch Eiswürfel zubereitet werden. Eiswürfelschale zu 3/4 mit Wasser füllen und diese ins Gefrierfach stellen. Die Eiswürfel lassen sich leichter aus der Schale lösen, wenn sie unter fließendes Wasser gehalten werden.

Kälteakku

Im Gefrierabteil befindet sich ein Kälteakku, der die Lagerzeit der eingefrorenen Lebensmittel bei Stromausfall bzw. Störungsfall verlängert
Der Kälteakku wird optimal benutzt, wenn er vorne in das oberste Gefrierfach gelegt wird.

Gefriertablett

Das Gefriertablett bietet die Möglichkeit kleine Teile wie Beeren, Blumenkohlröschen, Erbsen, Knödel, Filetstücke usw. einzeln einzufrieren. Die gefrorenen Einzelteile werden nach ca. 12 Stunden in Gefrierdosen oder Gefrierbeutel luftdicht verpackt und eingelagert. Früchte eventuell vorher in Zucker drehen.

Einschübe

Zum Herausnehmen die Einschübe bis zum Anschlag vorziehen, anheben und herausnehmen.

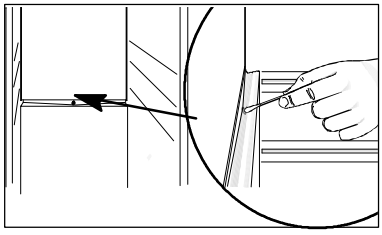
Abtauen und Reinigen

Sicherheitshinweise

- Es ist darauf zu achten, dass bei der Reinigung.
- Vor allen Arbeiten am Gerät wie Aufstellen, Türanschlagwechsel, Reinigen, Abtauen, usw. Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen. Bei ausgeschalteten Netzschaltern sind nur die Funktionen des Gerätes abgeschaltet, eine absolute Trennung vom Netz ist jedoch nicht vorhanden. Ist der Stecker nicht zugänglich, muss die Sicherung bzw. der Automat einen Mindestkontaktabstand von 3mm gewährleisten.
- Reif- und Eisansätze nicht mit scharfkantigen Gegenständen abkratzen. Zum Abtauen keine Sprays, keine elektrischen Heizgeräte wie Heizlüfter, Haartrockner, Dampfreiniger oder andere Wärmequellen verwenden! Kunststoffteile könnten sich verformen.
- Um Brandgefahr sowie erhöhten Energieaufwand zu vermeiden sollten mindestens einmal im Jahr die Staubablagerungen von den Teilen an der Rückseite des Gerätes gründlich mit einer weichen Bürste oder dem Staubsauger beseitigt werden.

Abtauen des Kühlabteils

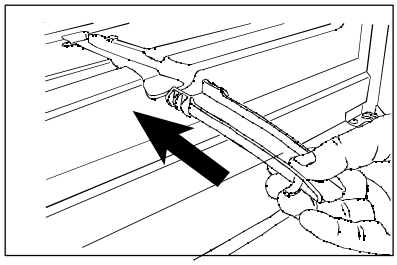
Das Abtauen erfolgt automatisch. Das entstehende Tauwasser fließt in eine Schale am Kompressor und verdunstet. Die Schale darf nicht entfernt werden. Brandgefahr!
Wichtig! Ablaufloch für das Abtauwassers regelmäßig reinigen.
Herzu einen geeigneten, nicht spitzen oder scharfkantigen Gegenstand verwenden.



Abtauen des Gefrierabteils

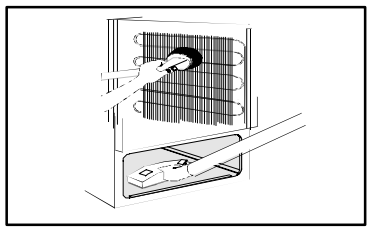
Wenn die Eisschicht stärker als ca. 6 mm ist, das Gerät abtauen. Dadurch wird unnötiger Energieverbrauch vermieden.

· Zum Abtauen Gerätestecker ziehen.
· Die im Fach liegende Tiefkühlkost herausnehmen und dick mit Zeitungspapier umwickeln (isoliert gut).
· Eine Temperaturerhöhung der Tiefkühlkost während des Abtauens kann die Lagerzeit verkürzen.
· Die Tür(en) geöffnet lassen.
Die Abtaurinne entfernen und um 180° drehen. Die Abtaurinne wie in Abbildung gezeigt, einsetzen.
Unterste Schublade unter die Ablaufrinne stellen.
· Nach dem Abtauen Gerät trocknen, wieder in Betrieb nehmen und Tiefkühlkost einlegen.
Abtaurinne wieder um 180 ° gedreht einsetzen.



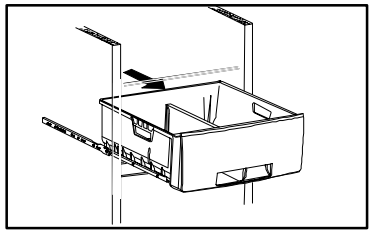
Reinigung und Wartung

Gerät am besten dann reinigen, wenn nur wenig oder kein Kühl- bzw. Gefriergut eingelagert ist. Verflüssiger mit einem Staubsauger oder einer Bürste sauber halten.
Der Kompressor des Gerätes bedarf keiner besonderen Pflege.



VITASAFE-Schubladen

Zum Herausnehmen der Schubladen, diese bis zum Anschlag vorziehen und dann nach oben herausnehmen.
Die Abdeckung über der unteren Schublade herausziehen.
Zur Reinigung können die Trennwände in den Schubladen herausgenommen werden.
Nach erfolgter Reinigung die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Dabei darauf achten, dass die Schubladen in die Führungsschienen eingeführt werden.



Störungen

Sicherheitshinweise

• Elektrogeräte dürfen nur durch Elektrofachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Sollte keine Abhilfe durch die im Abschnitt "Störungen" aufgeführten Maßnahmen erreicht werden, ist der Kundendienst zu verständigen.
• Die Netzanschlussleitung darf nur durch eine Fachkraft ausgetauscht werden. Lebensgefahr durch Falschanschluss.

Bedienungsfehler

Oft sind kleine unbeabsichtigte Bedienungsfehler ärgerlich und führen zu unnötigen und teuren Kundendiensteinsätzen. Bevor der Kundendienst verständigt wird, sollten die unten aufgeführten Hinweise und Ratschläge berücksichtigt werden.

Im Gerät ist es nicht kalt genug:

- Ist der Temperaturregler auf „schwach" eingestellt?
- Wurde zu warmes Gut eingelagert?
- Wurde zu viel auf einmal eingelagert?
- Sind die Waren richtig eingelagert, damit die abgekühlte Luft ausreichend zirkulieren kann? (nicht bei Gefriertruhe)
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Wurde die Tür/der längere Zeit offen gelassen oder unnötig oft geöffnet?

Der Kompressor läuft ständig:

- Ist die Temperatur zu kalt eingestellt?
- Ist die erforderliche Luftzirkulation des Gerätes gewährleistet?

Starke Eis- und Reifbildung:

- Wurden nicht ausreichend verpackte Waren eingelagert?
- Wurde die Tür offen gelassen?
- Wurde die Tür häufig geöffnet, oder stand sie für längere Zeit offen?
- Ist die Dichtung noch intakt?
- Verhindert etwas im Innenraum, dass die Tür richtig schließt?

Wasser auf dem Boden:

- Ist die Ablauföffnung an der Rückwand im Geräteinnenraum oder der Ablaufschlauch verstopft? Mit einem Ablaufreiniger säubern oder einen anderen, nicht scharfkantigen Gegenstand verwenden.

Die Innenbeleuchtung und/oder das Kühlsystem funktionieren nicht:

Wenn die Tür / der Deckel länger als 7 Minuten geöffnet war, wird die Innenbeleuchtung durch die Elektronik abgeschaltet. Die Tür / den Deckel schließen und wieder öffnen , dann wird die Innenbeleuchtung wieder in Betrieb gesetzt.

Kontrollieren, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist, die Sicherung intakt ist und die Netzsteckdose Strom führt. Durch anschließen eines anderen Gerätes an der Steckdose überprüfen, ob es zu einem Stromausfall gekommen ist. Bei jeglichem Defekt ist ein Elektrofachmann zu verständigen!

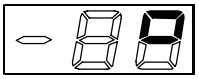
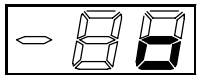
Der Kompressor macht wiederholt erfolglose Anlaufversuche:

- Das Gerät abschalten und nach 20 Minuten erneut einschalten.

Kontroll- und Informationssystem

Die optische Anzeige warnt bei Funktionsstörungen am Gerät

- Hat die Elektronik des Gerätes einen technischen Defekt erkannt, der verhindert, dass die IST-Temperatur erfasst werden kann, erscheint auf der Temperaturanzeige der Hinweis:

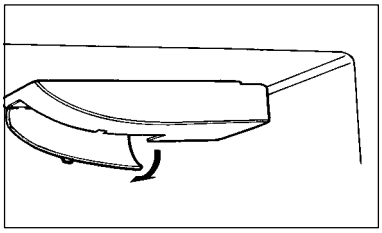
 oder 

- Das Gerät arbeitet mit einem Notprogramm, bis der Kundendienst die Reparatur durchgeführt hat.

Sollten diese Ratschläge nicht zum Erfolg führen, so muss unser Kundendienst verständigt werden.

Austausch der Glühlampe

Gerätestecker aus der Steckdose ziehen oder Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
Die Arretierung der Lampenabdeckung eindrücken und die Lampenabdeckung nach unten abkippen.
Glühlampe ersetzen - max. 25 Watt, 220-240V, Fassung E14.



Kundendienst

Kundendiensteinsätze sind auch während der Garantiezeit kostenpflichtig, wenn dieser Einsatz durch richtige Bedienung zu verhindern gewesen wäre. Deshalb alle Bedienschritte und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung nochmal überprüfen!. Auch nach Ablauf der Garantiefrist empfehlen wir diese Vorgehensweise.
Fachberatung gibt es unter Rufnummer:

0180 - 5254757*
Unser technischer Kundendienst

Profectis GmbH

ist in Deutschland zentral zu erreichen unter den Rufnummern:

Service-Hotline: 0180 - 5 60 60 20*

Ersatzteilbestellung: 0180 - 5 13 60 20*

Adressen der nächstgelegene Servicestelle stehen im Telefonbuch, im aktuellen Quelle-Katalog oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

oder **www.quelle.at** für Österreich.

*(aus dem Festnetz T-COM, 0,12 Euro/Min. Stand Jan. 2002)
Schriftliche Anregungen nehmen wir auch gerne unter folgender Adresse entgegen:

Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth

Diese Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei einer Weitergabe des Gerätes mit übergeben.
Um einen optimalen Kundendiensteinsatz, Reparatur und gezielte Ersatzteilvorbereitung zu ermöglichen, werden neben Ihrer kompletten Anschrift und Rufnummer auch die Gerätedaten benötigt. Diese am besten jetzt gleich vom Typschild übertragen.

Produkt Nr.: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Privileg Nr.: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Kaufdatum: _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Typschild

Das Typschild befindet sich im Gerät links unten.

Einfriertipps

⚠ Sicherheitshinweise

• Brennbare Flüssigkeiten und Gase nicht im Kühlgerät aufbewahren. **Explosionsgefahr!**
• Im Gefrierabteil dürfen außer hochprozentigen Spirituosen keine Flüssigkeiten, insbesondere kohlensäurehaltige Getränke, in Flaschen eingelagert werden.
• Tiefkühlgut nicht mit nassen Händen berühren, (Handschuhe tragen)! Ebenso Eis am Stiel nicht sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierabteil verzehren. Es besteht die Gefahr festzufrieren bzw. die Entstehung von Frostblasen.
ERSTE HILFE: Sofort unter fließendes, kaltes Wasser halten! Nicht wegreißen!
ERSTE HILFE:
Sofort unter fließendes, kaltes Wasser halten! Nicht wegreißen!
• Reif- und Eisansätze nicht mit scharfkantigen Gegenständen abkratzen. Zum Abtauen keine Sprays, keine elektrischen Heizgeräte wie Heizlüfter, Haartrockner, Dampfreiniger oder andere Wärmequellen verwenden! Kunststoffteile könnten sich verformen.

Vorwort zum Einfrieren
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten mit diesen Einfriertipps eine schnelle und unkomplizierte Hilfe für die Behandlung Ihrer Lebensmittel bieten.
Für weitere und genauere Informationen gibt es eine Vielzahl von Fachbüchern unter den Stichworten Lebensmittelbiologie, Gefriertechnik, Einfrieren... usw. Beachten Sie bitte diese Hinweise im Umgang mit Lebensmitteln im Gerät.

Was kann vermieden werden?

* Dass Lebensmittel zu lange lagern, da keine entsprechende Kennzeichnung auf der Verpackung ist.
* Verdorbene Stellen am Fleisch, da diese im gefrorenem Zustand durch berühren mit frischen Waren angetaut wurden.
* Zu lang gelagertes Gut aufgrund von Unordnung. Durch das übliche schnelle Öffnen und Schließen des Gerätes kommt in der Regel die Ordnung zu kurz.
* Gefrierbrand durch:
- undichte Schweißstellen in der Folie,
- Löcher in der Folie durch Verletzung,
- unzureichend verschlossene Einfrierbeutel,
- nicht exakt schließende Behälter.
* Zu hohen Stromverbrauch, da das Gerät schon längst abgetaut werden sollte.
* Starke Bereifung im Gerät, weil zu warme und schlecht verpackte Lebensmittel eingefroren wurden.

Vorbereiten

Nur frische bzw. frisch zubereitete, einwandfreie Lebensmittel einfrieren.
Damit die Lebensmittel rasch bis zum Kern durchgefroren werden, nicht zu große Packstücke einfrieren. Bei einem 2,5 kg Stück Fleisch ist mit 24 Stunden zu rechnen.
Tipp: Flache Formen frieren schneller durch.
Einmal aufgetaute Lebensmittel sollen nicht ein zweites Mal eingefroren werden. Deshalb möglichst Portionsgrößen oder einzeln auf dem Gefriertablett einfrieren.
Durch **Salz** kann sich die maximale Lagerdauer bis auf 1/3 reduzieren. Erst beim Zubereiten bzw. Verzehr salzen.
Damit Einzelstücke nicht zusammenfrieren (klumpen) und die Bedarfsmenge gezielt entnommen werden kann, sind die gängigen Methoden: Zwischenlagen, Gefriertablett, Glacieren.
Zwischenlagen: Es wird eine Folie zwischen die Einzelstücke gelegt.

Gefriertablett: Das Gefriertablett bietet die Möglichkeit kleine Teile wie Beeren, Blumenkohlröschen, Erbsen, Knödel, Filetstücke usw. einzeln einzufrieren. Die gefrorenen Einzelteile werden nach ca. 12 Stunden in Gefrierdosen oder Gefrierbeutel luftdicht verpackt und eingelagert. Früchte eventuell vorher in Zucker drehen.

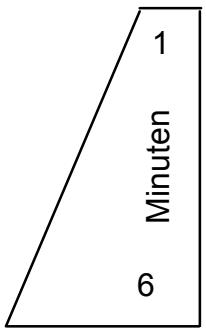
Als Gefriertablett eignen sich auch flache Kunststoffschalen.

Glacieren: Dieses Verfahren wird vorwiegend von der Tiefkühlindustrie eingesetzt. Im Privathaushalt ist diese Methode sehr zeitaufwendig und wird deshalb selten angewandt**.**

Blanchieren: Die meisten Gemüse, siehe unten, sollten vor dem Einfrieren blanchiert werden. Hierbei wird durch einen Hitzeschock die Veränderung des Geschmacks, des Vitamingehalts und der Farbe verringert.
Das Gemüse wird in einem Sieb einige Minuten in kochendes Wasser gestellt, anschließend unter fließendem kalten Wasser oder noch besser in Eiswasser abgeschreckt. Nach dem Abtropfen sofort verpacken und einfrieren.
Für 100g Gemüse rechnet man 1l Wasser unter Zugabe einer Messerspitze Ascorbin- oder Zitronensäure. Das Wasser nach 10 mal blanchieren wechseln**.**

Einfriertipps

Blanchierzeiten
Richtwerte in Minuten:



Spinat
Bohnen Erbsen Gurken
Schwarzwurzeln
Paprika
Blumenkohl Brokkoli
Grünkohl Sellerie
Karotten
Kohlrabi Lauch
Rosenkohl
Artischocken

Mikrowelle: Zu dieser energiesparenden Blanchiermethode die Gebrauchsanleitung des Mikrowellengerätes beachten.

Verpacken

Um ein Austrocknen zu verhindern, müssen die Lebensmittel luft- und feuchtdicht verpackt werden. Zu verwenden sind gefriergeeignete Gefrierdosen, Kunststoffschläuche, Kunststoffbeutel, Kunststofffolien. Schläuche und Beutel können mit einem Folienschweißgerät, mit Drahtverschlüssen oder anderen im Handel erhältlichen Systemen verschlossen werden. Die Kennzeichnung des Packstückes mit Inhalt, Einfrierdatum und Verfalldatum nicht vergessen!

Einfrieren

Auf dem Typschild ist die maximale Einfriermenge in kg pro 24 Stunden angegeben. Sie soll nicht überschritten werden. Wenn an mehreren Tagen hintereinander eingefroren wird, sind ca. 2/3 dieser Menge zu nehmen.

Einlegen frischer Lebensmittel

Die einzufrierenden Waren dürfen nicht mit bereits gefrorenem Gut in Berührung kommen.
Antaugefahr!

Bereits Gefrorenes in die vorgesehenen Lagerfächer geben**.**

Auftauen

Im **Kühlschrank** kann fast alles aufgetaut werden. Dieses Verfahren spart Energie, dauert aber sehr lange.

Bei **Raumtemperatur** ist nur die halbe Zeit nötig. Um Kondensatbildung auf dem Gut zu verhindern muss es luftdicht verschlossen sein. Bei Fleisch läuft Fleischsaft aus den zuerst erwärmten Rändern.

Dünne Scheiben Fleisch sowie Würstchen können gefroren auf den **Grillrost** gelegt werden. Dies trifft auch bei geschnittenem Brot zu.

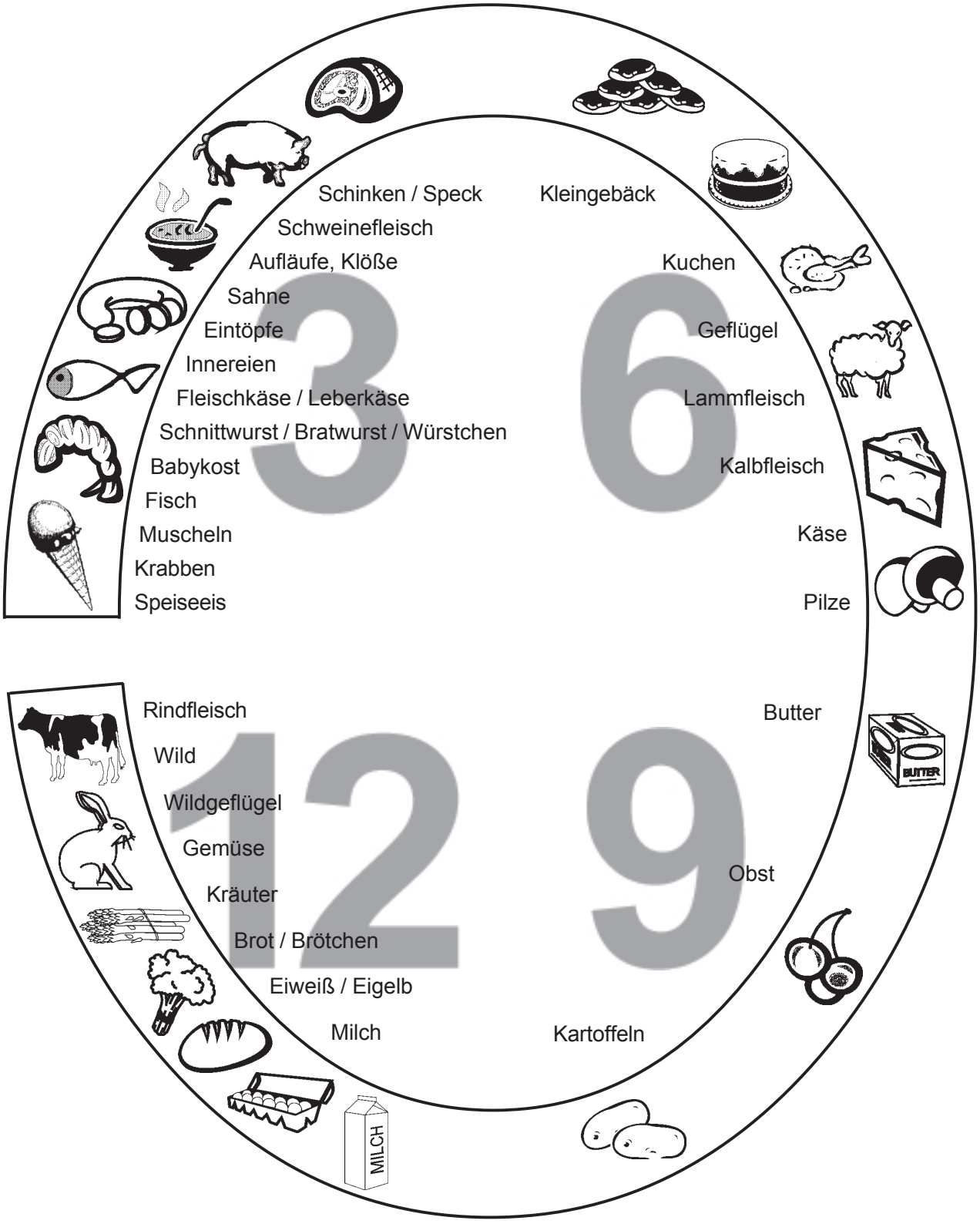
Ideal für fast jeden schnellen Auftauvorgang: die **Mikrowelle**. Hierzu die Gebrauchsanleitung des Mikrowellengerätes beachten.

Alles was sowieso gekocht wird, kann gefroren in **heißes Wasse**r gegeben werden.

Im **Backofen** sollten nur Backwaren aufgetaut werden.

Fisch kann in **kaltem Wasser** aufgetaut werden.

Lagerzeiten



Die Angaben 3,6,9,12 sind Richtwerte in Monaten

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.
Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROFECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.

Die Bedingungen und die Telefonnummern finden Sie im Serviceteil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE GmbH
90762 Fürth

Kühl-Gefrierkombination
Prod.-Nr. 348.646
Prod.-Nr. 431.420

818 37 68-03/8 PNC 924 700 641
PNC 924 721 341
Rydheims Tryckeri AB 03/06